

Einfaehes und praktisches Verfahren, einen guten Essig für den Haushalt zu gewinnen.

Guter Essig ist in jedem Haushalt ein schätzbarer Artikel, selten aber trifft man ihn so gut, als er nach dem dazu verwendeten Material sein könnte und selbst zu dem schlechten Essig wird durch fehlerhafte Behandlung mehr Material verbraucht, als bei richtiger Behandlung ein guter Essig erfordert hätte.

Die Essigbereitung ist, wie man die Sache nimmt, leicht oder schwer; denn wir sehen zu unserem größten Leidwesen oft ein Fäßchen gerade des besten Weins im Keller ohne unser Zutun sich in Essig verwandeln, während unsere Hausfrauen oft trotz aller Mühe wirklich keinen guten Essig zu Stande bringen. Alles das hat seinen guten Grund und es ist auch nicht so schwer, diesen aufzufinden, es sind dazu aber Kenntnisse in der Chemie nothwendig, die wir hier nicht voraussetzen können, wo es sich nur darum handelt, durch eine möglichst kurze Anweisung jede tüchtige Hausfrau in den Stand zu setzen, sich einen guten Essig ohne unnötig große Kosten selbst zu bereiten.

Wohl überall in der Schweiz hat man Obstmost, an vielen Orten auch Wein, beides giebt für den Haushalt den besten und wohlgeschmecktesten Essig. Das zur Essigbereitung zu verwendende Gefäß kann von beliebiger Größe sein und in einem Fäßchen von Holz oder Steingut, oder in einem Krug oder einer Glasflasche (Gutter) bestehen. Nehmen wir an, das Gefäß halte 15 Maß, so kann man darin für eine zahlreiche Familie den Essigbedarf produciren, indem man verfährt, wie folgt: In das Gefäß fülle man 7 Maß guten besten Weins oder Obstmostessig (aber ja keine Essigsäure aus der Apotheke) und $\frac{1}{2}$ Schoppen Weins oder Obstmost; nach 8 Tagen gieße man wieder 1 Schoppen nach; nach weiteren 8 Tagen 2 Schoppen und so fort von 8 zu 8 Tagen je 2 Schoppen, bis das Gefäß auf 13 Maß angefüllt ist; 8 Tage nach dem letzten Nachfüllen (also nach 13 Wochen) werden 6 Maß fertiger Essig aus dem Gefäß abgezogen und in ein oder mehrere andere Gefäße (Flaschen, Krüge etc.) gefüllt, die man mit Korkstopfen gut schließt und in möglichst kühlem Kälter zum Gebrauch für die Küche aufbewahrt. Das Essiggefäß aber, das zur Essigbereitung dient, wird sofort wieder in ganz gleicher Weise (also in denselben Zeiträumen und Portionen), wie oben beschrieben, mit Wein oder Obstmost bis auf 13 Maß angefüllt, so daß nach weiteren 13 Wochen wieder 6 Maß fertiger Essig abgezogen werden können und auf diese Weise kann man die Essigbereitung Jahre lang fortsetzen.

Dem Essigbereitungsgefäß wird ein Korkstopf fest aufgesetzt, welcher doppelt durchbohrt ist: in die eine Oeffnung wird ein Glasrohr eingesteckt, das in den Essig bei seinem niedersten Stande (also bei einer Füllung von 7 Maß) hineinreicht; durch dieses Rohr geschieht mittelst eines Trichters das Nachfüllen des Weins oder Obstmostes, das andere Loch dient dazu, die zur Essigbildung nöthige Luft zuzuführen. Die beste Temperatur am Aufstellungsort des Essigbereitungsgefäßes ist $+14^{\circ}$ R. Doch ist das Gelingen der Sache nicht absolut an diese Temperatur gebunden; es können wohl vorübergehend Perioden eintreten, wo sie höher oder niedriger steht.

Im Uebrigen beachte man folgende Regeln:

1) Der zu Essig bestimmte Trauben- oder Obstwein muß ganz so wie das unmittelbar zum Genuß bestimmte Getränk aufbewahrt werden, also wo möglich in vollen Fäßern und vor Kühlen geschützt.

2) Derselbe soll klar sein; wenn er es nicht ist, so muß er filtrirt oder geschönt werden.

3) Eine Bewegung des Essigbereitungsgefäßes (z. B. durch Hin- und Hertragen, beim Herausnehmen des Essigs, beim Eingießen von Wein etc.) muß vermieden werden, damit das auf der Oberfläche schwimmende weiße Häutchen (die sogenannten Essigpflänzchen) nicht unter die Flüssigkeit getaucht wird.

4) Eine sogenannte Essigmutter ist nicht nöthig. Will man den natürlichen Essigbildungsproceß beschleunigen, so taucht man in ein Gefäß, wo bereits Essigbildung stattfindet, ein Stäbchen und bringt von dem daran hängenden bleibenden weißen Häutchen auf die Oberfläche der zu Essig umzuwandelnden Flüssigkeit.

5) Wenn der Essig gut, d. h. wenn aller Weingeist (des Trauben- oder Obstweins) sich in Essig verwandelt hat und man nicht sofort einen Theil des Essigs ausfüllen kann oder will, um die Essigbereitung ohne Unterbrechung durch Nachfüllen von Wein fortzusetzen, so muß, bis dieses geschieht, das Essigbereitungsgefäß luftdicht verschlossen werden.

6) Soll sich der Essig lange halten, so zieht man ihn auf Flaschen, welche verkorkt und etwa $\frac{1}{4}$ Stunde lang in Wasser von 50° R. erhitzt werden.

(Mittheilungen.)

Verschiedenes.

Als goldene Regel beim Hühnerbrüten theilt die „Schrane“ Folgendes mit: 1) Setze Bruthennen an einem ruhigen dunklen Ort an, lasse sie nicht beliebig da oder dort, selbst nicht im Hühnerstall, brüten. 2) Gieße ihnen 2—3 Verjuchseier und erst, wenn sie festliegen, die zum Ausbrüten bestimmten, alle auf einmal unter vorheriger Entfernung der Verjuchseier. 3) Nimm keine einjährigen Hennen zum Brüten, sondern ältere und behandle sie so sanft als möglich. 4) Sie sollen immer Körnerfutter (Gerste oder Weizen) und Wasser bereit finden und Raum genug im Neste haben. 5) Eine gute Bruthenne sitzt nicht, sondern liegt auf den Eiern. 6) Alten Hennen lausst du 13 Hühnerer, jungen 11 mit Erfolg unterlegen — oder erstere auch 11 Leuthühnerer und letztere 9 — auch gleich viele Enteneier. 7) Verjuche keine künstlichen Geburten an reißbebrüteten Eiern, — diese Kunstgeburten erdrücken entweder die Henne schon oder sie sterben bald trotz aller Mühe, die man sich zur Erhaltung geben kann. 8) Aber es ist gut, die nach der ersten Nacht des Brutgeschäftes ausgeschlüpften und bereits trockenen Jungen der Alten zu nehmen, weil sie dann auf dem Nest der Eier besser sitzen bleibt. Hat man keine künstliche Wärme zu geben, muß man sie Nachts der Alten zurückgeben.

Das Reinigen der Hühnerställe von Insekten. Meinen Hühnerstall, der umstände halber nur an einem ungünstigen Orte angebracht werden konnte und deshalb durch die in ihm herrschende dumpfe Luft viel von Insekten heimgesucht wird, konnte ich lange Zeit von dieser Plage des Federviehes nicht so gründlich reinigen, wie es nothwendig ist. Obgleich ich denselben öfters mit Asche, Kalk und Tabakslauge, sowie mit Petroleum und Theer anstreichen ließ und Tabakstaub und frische Holzasche in Nestern und Ecken austreute, so war dies dennoch nicht genügend. Ich kam nun auf den Gedanken, denselben zu schwefeln; auf die Art und Weise, wie ich Pflanzen schwefele, welche vom Pilze und Insekten befallen sind. Sogleich nach dem Deffnen des Hühnerstalls, wenn die Hühner alle ausgeflogen sind, verbrenne ich in einer irdenen Pfanne auf glühende Kohlen ohne Flamme so viel Schwefelblüthe, daß der Rauch oder Dampf des Schwefels so dicht und stark ist, daß er in alle Theile, Winkel, Nisse und Fugen hinlänglich eindringt und halte den Stall bis 12 Uhr Mittags gut verschlossen. Nach dieser Stunde öffne ich Thüre und Schieber, daß sich der Geruch verzieht und frische Luft vollständig Zutritt hat. Auf diese Weise werden die Plagegeister des Geflügels vollständig zerstört und die Schwefeldämpfe haben keinen nachtheiligen Einfluß auf dasselbe. (B. M. j. G.)

Частныя объявленія. Bekanntmachungen.



Hiermit die Anzeige, dass wir den Verkauf der seit Jahren geführten Amerikanischen Original-Wheeler & Wilson's

Nähmaschinen

den Herren

Lühr & Jimmerthal

übertragen haben.

Helmsing & Grimm.

XXXIV. Lotterie zum Besten der St. Petersburger Kinderbewahranstalten.

Wer Gewinne dieser Lotterie durch Vermittelung der Redaction der Livländ. Gouvernements-Zeitung zu erwarten hat, kann dieselben gegen Zahlung von 50 Kop. Ubersendungskosten, bei Vorweisung der Quittung, in der Livländischen Gouvernements-Typographie täglich, an den Wochentagen zwischen 2 und 4 Uhr Nachmittags in Empfang nehmen.

In allen Buchhandlungen Rigas sowie in der Expedition der Livl. Gov.-Zeitung ist zu haben:

Adressbuch für das Gouvernement Livland

von

Adolph Klingenberg.

Preis 1 Rbl. 50 Kop.

Außerdem kann das Buch bezogen werden: in Wolmar, Wenden, Dorpat, Werro u. Pernau: durch die Kanzleien der Ordnungsgerichte; in Walk: aus der Buchhandlung des Hrn. Rudolff. in Dorpat und Fellin: aus den Buchhandlungen des Herrn Karow.

Im Hofe Schloss-Geßwegen soll am 19. November d. J. 10 Uhr Vormittags im Meißbote in Pacht auf neun Jahre vergeben werden, der Hofestrog mit den 3 Märkten, 63 Kossellen Acker, dem dazu nöthigen Heuschlage und der Geseigenheits-Poststation.

Auf dem Gute Daiben, im Koopschen Kirchspiele, ist wiederum ein Vorrath gutgebrannter Ziegel zu verkaufen.

Daiben, den 3. November 1871.

Anzeige für Liv- und Kurland.

Grosse und kleinere

Grundplätze,

ganz nahe der Stadt, an der Promenaden-Allee, gegenüber dem Schützengarten, zum Bau von Wohnhäusern, Fabriken etc. bequem und bestens gelegen, verkaufe loh zu mässigen Preisen.

Reflectanten erfahren Näheres bis 9 $\frac{1}{2}$ Uhr Morgens auf meiner Wagenschmier-Fabrik an der Esplanadenstrasse, oder im Laufe des Tages in meinem Comptoir, kleine Neustrasse Haus Kerkovius, hinter dem Rathhause.

Georg Thalheim.
Riga.

Nachstehende örtliche Legitimationen sind von den Eigenthümern als verloren aufgegeben u. werden daher die etwaigen Finder derselben hiedurch von der Livländischen Gouvernements-Verwaltung beauftragt, die Legitimationen ungesäumt bei dem Rigaschen Passbureau abzuliefern.

Das B.-B. des zum Gute Lievenhof verzeichneten Indrit Biffeneet d. d. 22. Juni 1871 Nr. 11,792, giltig bis zum 23. Oct. 1871.

Das der Soldaten-Wittve Dorothea Petrowa unterm 15. Dec. 1865 sub Nr. 537 vom Livl. Collegio der allgemeinen Fürsorge ausgestellte Urlaubs-Billet.

Редакторъ А. Клиггенбергъ.